

## *Stefano Fanti al Ristorante del Circolo dei Lettori*

*Menù Degustazione Piemontese “7 assaggi”*

*(Servito esclusivamente per tutto il tavolo)*

*Piedmont Tasting Menu “7 courses”*

*(Be enjoyed by the entire table)*

*La battuta di vitello cruda a coltello (Se)*

*Fassone raw veal tartar*

*Il magatello di sanato con la salsa monferrina e la giardiniera piemontese*

*(U) (Se) (P) (A) (As)*

*Pink calf dish with Monferrina tuna sauce, Piedmontese pickles*

*I Capunet di verza all’ amaretto (L) (U) (Fg) (Se) (As)*

*Savoy cabbage filled up of beef*

*Gnocchi di farina di ceci, ragù bianco di coniglio e nocciole*

*(L) (Fg) (C) (Se) (As) (So) (X)*

*Chickpeas dumplings, white rabbit ragù*

*Cappello del prete cotto al “cucchiaio” nel Nebbiolo*

*(L) (As) (Se)*

*Beef braised in Nebbiolo red wine*

*Coppa sabauda*

*Cream of ricotta and mascarpone cheese, raisin, candy fruits and rum*

*(L) (As)*

*Il bunet della tradizione e zabaione arricchito in semifreddo (L) (Fg) (As) (U) (C)*

*Traditional bunet pudding, Zabaione parfait*

*(Escluso coperto acqua e caffè)*

*4 calici di Vino in abbinamento*

*With 4 Wine by glass*

*6 calici di Vino in abbinamento*

*With 6 Wine by glass*

*\* Per trascinarsi e lavorazione negli stessi locali, piccole quantità di tutti gli allergeni indicati potrebbero essere in tutti i prodotti. Per qualsiasi dubbio, il personale in sala è a disposizione, vi invitiamo a consultarlo.*

*La legenda degli allergeni si trova in prima pagina*

# *Stefano Fanti al Ristorante del Circolo dei lettori*

## *Antipasti Starters*

*Calamari e Timorasso, borlotti e salvia  
(M) (As) (M) (As)*

*Squid, Timorasso white wine, borlotti beans*

*Uovo cotto nel guscio, funghi porcini e fusione di Plaisentif (U) (L)  
Egg poached in its shell, Plaisentif cheese cream and porcini mushroom*

*Quaglia disossata e farcita di foie gras, crema di castagne e frutta secca  
(L) (Se) (As) (Fg)*

*Quail stuffed with foie gras, chestnuts cream, dry fruits*

*Filetto di cervo, salsa al ginepro, cipollotto glassato e piccoli frutti rossi (L) (Se) (As)  
Venison tenderloin, juniper sauce, spring onion and little wild fruits*

*Le lumache nel guscio alla langarola (L) (C) (Fg) (As) (P) (M) (Se)  
Snails in its shell cooked in piedmont style*

*I Tre assaggi della tradizione:  
Cruda di vitello al coltello, il magatello di sanato con la salsa Monferrina e la  
giardiniera, uovo cotto nel guscio funghi porcini e fusione di Plaisentif  
(C) (Se) (P) (L) (U) (As) (A)*

*Fassone veal tartare, pink calf with Monferrina tuna sauce, egg poached in its shell  
Plaisentif cheese cream and porcini mushroom*

*Per trascinarsi e lavorazione negli stessi locali, piccole quantità di tutti gli allergeni indicati potrebbero essere in tutti i prodotti. Per qualsiasi dubbio, il personale in sala è a disposizione, vi invitiamo a consultarlo.*

*\*La legenda degli allergeni si trova in prima pagina*

# *Stefano Fanti al Ristorante del Circolo dei lettori*

## *Primi piatti Pasta and risotto*

*I “plin” della tradizione al tovagliolo*

**(C) (L) (U) (Se) (As) (So) (X)**

*Hand-sealed traditional Piedmontese agnolotti stuffed with beef and pork*

*Il nostro raviolo di Zucca (C) (L) (S) (Fg) (U) (As)*

*Ravioli stuffed with pumpkin*

*Crema di cozze “Mouclade”, zafferano e arancia (Cr) (M) (L) (Se) (As) (C) (X)*

*Mussels soup, saffron and orange*

*Tajarin ai funghi porcini*

**(C) (L) (U) (Se) (X)**

*Tajarin pasta, porcini mushroom*

*Carnaroli “Aironi” al nero di seppia mariniera (L) (As) (M) (Cr) (Se) (P)*

*(Minimo 2 persone)*

*Carnaroli rice cooked with cuttlefish black ink*

*Gnocchi di castagne, blu di Lanzo, pere martine (C) (L) (U)*

*Chestnuts dumplings, Blu di Lanzo cheese, martina pear*

*\* Per trascinarsi e lavorazione negli stessi locali, piccole quantità di tutti gli allergeni indicati potrebbero essere in tutti i prodotti. Per qualsiasi dubbio, il personale in sala è a disposizione, vi invitiamo a consultarlo.*

*\*La legenda degli allergeni si trova in prima pagina*

# *Stefano Fanti al Ristorante del Circolo dei lettori*

## Secondi Piatti

### *Main Courses*

*Carrè d'agnello scottato e profumato al timo e cumino della Val Pellice (L) (As) (Se)*  
*Loin of lamb, flavored with thyme and Val Pellice cumin*

*Tournedos di vitello detto alla “Rossini”*  
*(L) (As) (Se)*  
*Veal tenderloin, port wine sauce, black truffle and foie gras*

*Petto di Faraona “grissinopoli” alle nocciole (C) (L) (Fg) (U) (As)*  
*Guinea fowl breaded with breadsticks and hazelnuts*

*Rombo, crema al pesto di basilico, fagiolini, patate e pinoli*  
*(P) (C) (Fg) (Se)*  
*Turbot, basil pesto sauce, potatoes and green beans*

*Polpo Milizza, e Nebbiolo*  
*(As) (M) (Se) (L)*  
*Milizza sear octopus and Nebbiolo wine sauce*

*La “mia” Finanziera*  
*(C) (L) (As) (Se) (So) (X)*  
*Typical Piedmontese stew of sweetbreads, bone marrow, cockscomb, pork sausage and mushrooms*

*\* Per trascinarsi e lavorazione negli stessi locali, piccole quantità di tutti gli allergeni indicati potrebbero essere in tutti i prodotti. Per qualsiasi dubbio, il personale in sala è a disposizione, vi invitiamo a consultarlo.*

*\*La legenda degli allergeni si trova in prima pagina000*

